Florentin SMARANDACHE
(SUA)

Neutrosofia în Caraibe - aulă și aventură

Impresii din Santo Domingo

13 iulie 2025

Ajuns în Santo Domingo, Republica Dominicană, pentru o conferință despre intersecția dintre inteligența artificială și neutrosofie.

Am închiriat prin AirBnB un apartament în centrul orașului, lângă *Escuela de Negocio Barna* (Av. John F. Kennedy, Ensanche Naco).

Barna Management School (sau *Barna Business School*) este o școală de afaceri de prestigiu, fondată în 1999. Prima școală de afaceri din Republica Dominicană și Caraibe. Oferă diverse programe de studiu, inclusiv masterate (EMBA, MBA) și programe de management.

14 iulie 2025

Prima zi a Conferinței „Artificial Intelligence and Neutrosophy", la Universitatea din Santo Domingo (UASD). Instituție academică de stat, cea mai veche universitate din Americi (fondată în 1538).

Prelegere inaugurală de Prof. Dr. Maykel Yelandi Vazquez, în Aula 1. Vreo 50 de studenți și cadre didactice.

Am fost introdus, cu o scurtă prezentare a activității mele științifice (în special introducerea teoriilor neutrosofice).

Am prezentat despre originea logicii neutrosofice și aplicații.

De unde mi-a venit ideea?

În România socialistă, le-am explicat, ni se tot preda despre dialectică, sau dinamica dintre contrarii. Mi s-a părut că este incompletă, deoarece s-a ignorat că în lupta contrariilor intervin și neutralele dintre ele, care ajută de o parte sau alta, înclinând balanța spre unul sau altul dintre oponenți.

*

Maykel a ținut o conferință magistrală! Ca un actor talentat, antrena întreaga sală, stăpânea atmosfera.

*

La restaurantul *Marijó*, după conferință.

Întotdeauna testez mâncare specific locală. *La bandera dominicana: arroz blanco, habichuelas guisadas, pechuga empanizada o a la plancha, plátano maduro, ensalada verde, aguacate* (orez alb, fasole gătită - tocană, piept de pui pane sau la grătar, banane coapte, salată verde, avocado).

1 dolar american (USD) este echivalent cu aproximativ 60,36 pesos dominicani (DOP).

Tropical Marijó - băutură alcoolică dulce dominicană.

Aperitiv: *Flan de coco tierno con helado* (flan de nucă de cocos fraged cu înghețată).

Flanul este un desert dulce, cu textură netedă și delicată, popular în multe culturi, în special în America Latină, Spania și Franța. Este o budincă cremoasă, făcută de obicei din ouă, lapte (sau smântână), zahăr și arome (cum ar fi vanilia). Se coace la bain-marie (adică într-un vas cu apă) și este adesea acoperit cu un strat subțire de caramel lichid, care se formează în timpul coacerii și se scurge deasupra flanului la servire.

Pe unde mă mai duce viața mea…

Alejandro Leyva, fiul lui Maikel Leyva Vazquez, are 16 ani și este în clasa a XI-a.

*

Am distribuit câteva zeci de cărți, titlurile:

1). *Investigación Operational*, vol. 46, No. 2, 2025, Cuba, despre aplicații ale logicii neutrosofice;

2). *Neutrosophic Sets and Systems*, vol. 71, 2024, cu articolele prezentate la Universitatea din Havana, în 2024;

3). „Un viage a El Salvador: fotodiario instantáneo" (O călătorie în El Salvador: fotojurnal instantaneu), de Florentin Smarandache, 2025.

15 iulie 2025

A doua zi de conferință la Universitatea din Santo Domingo privind Inteligența Artificială:

- competiții între tipuri de AI: ChatGPT, Gemini, DeepSeek și alte LLM-uri; meta-LLM este mai bun;
- există *bots* (roboți) care trimit și răspund la mesaje ca o persoană reală, interactivi, fără să-ți dai seama că-s artificiali;
- mașinile vor lua 50% din locurile de muncă;
- riscurile folosirii IA;
- AI trebuie să fie etică, sigură și transparentă;
- diversitate, nediscriminare, responsabilitate ecologică;
- securitate, soliditate;
- algoritmii să fie neutrali (nu părtinitori);
- privatizarea informației - ce nivel de sensibilitate are?
- *Estamos perdiendo creatividad con el avance de la Inteligencia Artificial?* (Pierdem creativitatea odată cu avansarea Inteligenței Artificiale?);
- teme multimodale;
- *how to use LLM?* (cum să folosim LLM?);
- se folosește bi-codificare;
- rezultă ceea ce e probabil, care nu este neapărat realul;
- căutări pe Internet în timp real;
- codul *python* se folosește;
- probabilitatea Bayesiană este mai folosită: P(A|B);
- secolul informaticii este secolul XXI;
- roboți umanoizi;
- sistem de gândire digitală;
- gestionarea incertitudinii;
- algoritmi transparenți;
- un lider digital trebuie să fie vizionar, facilitator, organizator, executor;
- *homo-cyber*;
- IA substituie munca umană, sau o completează?
- *Cybor or Centaur?*
- deprofesionalizare…

*

Discuții aprinse, interesante, întrebări curioase... toată Aula 1 a universității e plină ochi.

Prof. univ. dr. Maikel Yelandi Leyva Vázquez conduce prezentarea.

Toți din aulă utilizează LLM-uri.

*

Inteligența Artificială nu știe ce nu știe (!)

16 iulie 2025

Mulți haitieni emigrați în Republica Dominicană; limba lor, creola franceză, nu se înțelege de un francez; dar destui vorbesc și franceza clasică; de fapt, franceză vorbesc doar cei care au învățat-o la școală.

Búdú (*Vúdú*) este religia... satanică (!) a lor.

*

La restaurantul *Asadero Doña Pula* (diminutiv feminin hispanic).

Un loc popular, având mai multe puncte de vânzare în Santo Domingo, inclusiv una pe Avenida Máximo Gómez, vizavi de Teatrul Național. Servesc un *Mofongo Clásico*, un fel de mâncare emblematică în bucătăria dominicană, apreciată pentru gustul bogat.

Bananele verzi (*plátano verde*) sunt ingredientul fundamental. Sunt coapte (prăjite) până devin moi, dar nu dulci, în ulei de măsline Se adaugă bucăți crocante de carne de porc prăjită (*chicharrones*), care adaugă o textură crocantă și o aromă sărată distinctivă. Cu usturoi, adesea proaspăt, pisat, care contribuie la aroma intensă a preparatului. Un bulion (*caldo*) este folosit pentru a umezi amestecul și a-i da o consistență mai moale și mai savuroasă.

Mi se povestește și modul de preparare: Bananele verzi sunt curățate și tăiate în bucăți, apoi prăjite în ulei fierbinte până se înmoaie și devin ușor aurii. După prăjire, bucățile de banană sunt transferate într-un *pilón* (un mojar mare din lemn). Aici se pisează împreună cu *chicharrones* și usturoiul. Pe măsură ce se pisează, se adaugă treptat bul ion cald, până când amestecul ajunge la o consistență omogenă și maleabilă, dar încă densă. Nu trebuie să devină o pastă moale. Amestecul este adesea format în mingi sau în jumătăți de sferă.

*

Ne mutăm, după conferință, în cartierul estic al Capitalei, aproape de plajă și baie.

*

Mama Juana este alcool natural preparat din orez, băutură dominicană tradițională.

*

Playa Boca Chica. Baie în Marea Caraibelor, seara, când se-nnoptase. Poeticește... Și plimbarea de-a lungul țărmului... cu gândurile mele... Un tânăr... de șaptezeci de ani. Lumină... Melancolia unei vieți trecute.

17 iulie 2025

Raffo. El Autentico Sabor Venezolazoîn Mega Centro (Santo Domingo).

*

Am expediat prin poștă șapte cărți neutrosofice profesorilor din San Salvador, de la Universidad Técnologica de El Salvador (UTES).

18 iulie 2025

La Cueva del Edén din Santo Domingo (Peștera Paradisului).

Pe scări întortocheate, coborâm în peștera plină de apă - facem și baie: eu, Maikel și Alejandro. Pietroasă, ne scrijelim la picioare. Bem lichior local, numit Mama Juana.

La Cueva del Edén este un proiect ecoturistic și agroturistic. Vizitatorii se pot bucura de numeroase piscine în aer liber și de un centru de masaj. Pe lângă explorarea celor două peșteri milenare, pot participa la activități precum prăjirea cafelei sau pot crea propria ciocolată.

19 iulie 2025

În periferia (*barrio*) *Mendoza*, pentru o presupusă ceremonie *búdú*, de haitieni emigrați în Dominicană. De fapt, niște vraci.

Ritualuri în creolă, cu lumânări, cranii umane, clinchete… precum ghicitorii care pretind că văd viitorul...

Efectul Placebo. Să te facă să crezi că vei fi mai bine.

I se dă să bea (lui Maikel) rom tare…Misticism.

20 iulie 2025

Accesul la internet e dificil. La fiecare rețea (*red*, în spaniolă), se intră cu parolă. Dacă ieși din rază, se pierde conexiunea.

Alteori rețeaua este aglomerată și merge anevoios. Trebuie să țin legătura cu revista și colaboratorii.

Climă tropicală, umidă. Foarte cald la prânz. Populația în procent de 80% de origine africană, urmașii lucrătorilor pe plantații aduși de coloniștii spanioli. Albi, cam 10%. Pomi înfloriți, verdeață multă.

Muzica *rap*, de origine africană, la modă în Dominica (sau muzică neagră).

Pe *Autopista Las Américas*, cu un taxi *uber*, mergem la Aeroportul Internațional Las Américas.

*

Tres tristes tigres tragaban trigo en un trigal. (Trei tigri triști mâncau grâu într-un lan de grâu.)

Acesta este un *trabalenguas* (un *învârtitor de limbă*), folosit pentru a exersa pronunția sunetului *r* (diferit de dublul *rr*), rulat o singură dată, ca în română *mare*, *pere*: în cuvinte precum *tres* (trei), *tristes* (triști), *trigo* (grâu), *trigal* (lan de grâu).

Trecem pe lângă palatul Președintelui Abinader.

Luis Abinader Corona, actualul președinte al Republicii Dominicane (din august 2020), este un om de afaceri important din sectorul turismului; liderul Partidului Revoluționar Modern (PRM).

Exclamă taximetrista: - Se schimbă guvernele, dar politica rămâne aceeași - conduce Statul Profund.

*

Cu autobuzul din Santo Domingo până la Punta Cana.

Avem conexiune la internet și televizor, aer condiționat (ce bine, în această căldură sufocantă!).

*

Trecut de miezul nopții, din aeroportul Punta Cana (PUJ), cu Arajet Airlines, companie aeriană dominicană, low-cost. A început operațiunile pe 15 septembrie 2022 și operează zboruri către destinații din America de Nord, Centrală și de Sud.

Spre Guayaquil (Ecuador), 31/2 ore de zbor - a doua aventură a turneului meu conferențiar din iulie 2025.

Când zbori cu avionul, îți riști viața... în fiecare clipă!